

ENVIADO Y ACEPTADO PARA SU PUBLICACIÓN

Jannika Bailey^{2,3}, Emilia Raimondo^{1,3}, Dip Gladys¹, Claudia Morelli¹, Analía Valdes¹, Analía Santi⁴, Alfredo Estévez², Alejandro Gascón¹ *Variación del perfil nutricional de la carne según método de cocción empleado*. Trabajo ACEPTADO para ser publicado en La Industria Cárnica Latinoamericana. En la Edición 215 de abril/mayo 2020. ISSN 0325-3414. Esta revista es propiedad de Publitec S.A.E.C.Y.M. Propiedad Intelectual: 88958112. La revista on line se ve en <https://www.publitech.com/>

¹Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza, Argentina. ²INAHE-CCT CONICET. Mendoza, Argentina. ³Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza, Argentina. ⁴INTI Centro de Frutas y Hortalizas. Mendoza, Argentina.

Variación del perfil nutricional de la carne según método de cocción empleado

Jannika Bailey^{2,3}, Emilia Raimondo^{1,3}, Dip Gladys¹, Claudia Morelli¹, Analía Valdes¹, Analía Santi⁴, Alfredo Estévez², Alejandro Gascón¹

¹Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza, Argentina.

²INAHE-CCT CONICET. Mendoza, Argentina.

³Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza, Argentina.

⁴INTI Centro de Frutas y Hortalizas. Mendoza, Argentina.

emilia.raimondo@gmail.com

Introducción

Dada la crisis energética actual, especialmente en comunidades rurales, se hace imperioso trabajar con técnicas de cocción alternativas, como son los hornos solares. Si bien en este tipo de equipos se logra una muy buena cocción de carnes, con una aceptabilidad del 93%, no hay trabajos locales que determinen como varía el perfil de nutrientes si se compara con cocciones tradicionales. Por ello el objetivo del presente trabajo fue determinar la variación del perfil de nutrientes en un corte de carne, empleando diferentes métodos de cocción, tales como horno solar, microondas y horno a gas.